

商品名	規格	入り数	温度帯	賞味期限(日)	画像	商品コメント	レシピ・利用方法など
四万十育ちのあゆ(養殖)	1kgあたり11尾~20尾	1kg×10	冷凍	365		四万十川の伏流水育ちのあゆ。脂の乗りがよく厚みがあって味色味ともに高評価	1kg11~14尾は塩焼きに15~16尾サイズは干物17~18尾は干物・おせち用甘露煮
四万十育ちの子持ちあゆ(養殖)	1kgあたり8~10尾	1kg×10	冷凍	365		四万十川の伏流水育ちの子持ち鮎。卵がたっぷりつまった鮎です。	子持ち塩焼き・甘露煮など ※現在在庫無し。2025/11頃入荷予定
焼鮎フレーク	500g	500g×10	冷凍	180		炭火で一日かけて焼き上げた焼鮎のフレーク状	だしとしてお勧め。つぶしてお味噌とまぜて焼きおにぎりでも
鮎のうるか	100g~	100g×10	常温	365		鮎の内臓と室戸海洋深層水塩で作る本格鮎の塩辛。通好みです。アンチョビのような使い方が可能です、	お酒の肴に。当地では茄子を炒めるときに隠し味に使用します。火を入れると豊潤な香りと味わいがします。 ※現在熟成中。2025/11頃出荷開始
鮎の卵うるか	100g~	100g×10	常温	365		貴重な卵だけをうるかにした卵うるかです。原料は卵と塩だけ。からすみのような使い方ができます。	パスタや、チーズとあわせてもよし。クラッカーとあわせても。 ※現在熟成中。2025/11頃出荷開始
鮎の一夜干し	1尾約35g	80	冷凍	180		四万十伝統の手開き鮎の一夜干し。ミネラル豊富な海洋深層水塩使用	じっくり炙って酒の肴に。衣をつけて天ぷら・から揚げに。2度揚げすれば骨まで
青のり鮎の一夜干し	1尾約35g	80	冷凍	180		一夜干しに四万十天然スジアオリを振りかけた香り高い一夜干し	じっくり炙って酒の肴に。衣をつけて天ぷら・から揚げに2度揚げすれば骨まで
焼鮎醤油	300ml	20	常温	540		焼鮎からだしを取ったダン醤油。上品でまろやかな味わいが料理をまとめます。魚のにおいはいませんが旨みのある醤油です。	かけ醤油におすすめ。お醤油のツンとした感じはありません。お豆腐、卵かけご飯、刺身におすすめ
焼鮎ゆずポン酢	300ml	20	常温	365		焼鮎だし醤油に当地のゆずをたっぷり聞かせたポン酢。旨みがありサラダやしゃぶしゃぶにおすすめ	柚子が聞いています。鍋、しゃぶしゃぶにもおすすめ
たまり醤油	300ml	20	常温	720		当地ではさしみ醤油で使われるたまり醤油。あまさとトロっとした舌ざわりが煮付けや漬け丼にむいています。	さしみ醤油に。煮付けに少しいれるとコクがでます。刺身をこれにつけておけば簡単に漬けが出来上がります。
うなぎ蒲焼	各種サイズ	1kg×10	冷凍	180		弊社オリジナルの甘口たれにて焼き上げたうなぎです。	1尾120g~240gまであります。受注生産。有頭無頭、背開き、白焼き、B品などご相談ください。